Bananbrød (pan de banana)

Ingredienser:
½ dl. olie
200 gram sukker
2 æg
3 modne bananer
300 gram hvedemel
1 tsk. natron
1 tsk. bagepulver
½ tsk. salt
1 tsk. vaniljesukker
½ dl. mælk

Sådan laver du bananbrød
1. Tænd ovnen på 175 grader.
2. Bland olie, sukker og æg sammen i en skål.
3. Blend eller mos bananerne, rør mosen i æggeblandingen.
4. Bland hvedemel, natron, bagepulver, salt og vaniljesukker sammen i en skål for sig.
5. Rør melblandingen i dejen sammen med mælk, rør godt sammen.
6. Hæld dejen i ovnfast fad.
7. Bag bananbrødet i en time på almindelig varme.
8. Server i skiver med smør.